十八番料理集

宮本百合子

白菜と豚の三枚肉のお鍋

そろそろ夜がうすら寒くなってくると家でよくするお惣菜の一つです。白菜を四糎（センチ）位に型をくずさない様にぶつぶつ切りまして、三枚肉は普通に切ったのを一緒に水をたっぷり入れてはじめからあんまり強くない火で永い時間に煮ます。味は食塩と味の素と胡椒でつけて一番終いにほんの一滴二滴醤油を落します。白菜がすっかりやわらかくなった時白タキを入れても美味しゅうございます。是はスープもたっぷり一緒に呑める分量にしてはじめから水を入れておきます。家の

お料理は疲れている時には、塩もつい余計と云う事になって定った分量をラジオの様に申しあげられません。何卒舌と御相談下さい。

ピローグ（挽肉の卵巻き）

これはロシヤで食べたものの真似です。挽肉をみじんにきざんだ玉葱と一緒にいためて食塩と胡椒で普通に味をつけ、卵を茹でてそれを細かく切って、いためておいた肉とまぜます。別にめりけん粉を卵と水でゆるすぎない様にといたものを拵えて、フライパンにバ

タをぬってめりけん粉をといたものを少し流し込んでうすい皮をつくります。その皮の中へ、前に拵えておいた肉と卵の混ぜたものをつつんであつい中にいただきます。そのままでもよし、卵クリームでもあると大へんな御馳走になります。

変りふろふき

これからはよくどちらでも大根ふろふきが流行(はや)ります。大好きですがどうも胡麻をかけただけでは物足りないので一工夫して、挽肉を味噌、醬油、砂糖で甘辛

くどろりと煮て胡麻などの代りにかけていただきます。
中々誰にでも喜ばれます。

野菜と肉のいり煮

サラダ菜が好きですが生がこわいので思いついた事。もやしでも何でも、少々の肉類、玉葱のいい加減にきざんだもの、それを皆一緒に豚油をとかしたものでいため、だしを入れて塩と砂糖、醤油で好みに味をつけ、下すすぐ前にサラダ菜をむしって洗っておいたものをほどよく手でちぎって入れ、ぐったりしたところです

ぐ下します。好みによりサラダ菜の葉が多くても少くてもよい訳でしょう。

そばのカーシャ

これはお料理の説明と云うよりは私の長年の食べたい想いをのべるわけですが。東京にそばの実の殻をとったまま、粉にしないでまるのままのがあるでしょうか。誰に聞いても知らない様ですが、この丸いままのそばの実を壺に入れて一晩水につけたものをオーブンで焼いて、柔かいけれどぱらっとしたものが出来

上ったところへバタを混ぜたり玉葱をバタいためにしたものをまぜたりして食べますと実に軽くて、いい香がしてその味は中々忘れられません。ロシヤの家庭で極く普通につくられて居ります。もしそばの丸のままの実があるものなら一度はやってみたいと思って居ります。読者は日本中にいらっしゃるわけですからもしかそんなそばの実が手に入る事を御存知の方がいらっしゃると思いますので。

〔一九三九年十一月〕

底本：「宮本百合子全集　第十七巻」新日本出版社
　　　１９８１（昭和56）年３月20日初版発行
　　　１９８６（昭和61）年３月20日第４刷発行
初出：「新女苑」
　　　１９３９（昭和14）年11月号
入力：柴田卓治
校正：磐余彦
２００３年９月15日作成
青空文庫作成ファイル：
このファイルは、インターネットの図書館、青空文庫（http://www.aozora.gr.jp/）で作られました。入力、

校正、制作にあたったのは、ボランティアの皆さんです。